



भारत का राजपत्र The Gazette of India

सी.जी.-डी.एल.-अ.-29072020-220733
CG-DL-E-29072020-220733

असाधारण
EXTRAORDINARY

भाग III—खण्ड 4

PART III—Section 4

प्राधिकार से प्रकाशित
PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 286]

नई दिल्ली, सोमवार, जुलाई 27, 2020/ श्रावण 5, 1942

No. 286]

NEW DELHI, MONDAY, JULY 27, 2020/SRAVANA 5, 1942

भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण
अधिसूचना

नई दिल्ली, 23 जुलाई, 2020

सं०ए-1/स्टैंडर्ड्स/एगमार्क/2012-एफ.एस.एस.ए.आई (पी+1). — खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोग्य) संशोधन विनियम, 2018, के प्रारूप, खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम 2006 (2006 का 34), की धारा 92 की उपधारा 1 की अपेक्षानुसार, भारत के राजपत्र, असाधारण, भाग III खंड 4 में, भारत सरकार के, स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण की अधिसूचना फ़ा० सं० ए-1/स्टैंडर्ड्स/एगमार्क/2012-एफ.एस.एस.ए.आई (पी+1) तारीख 28 अगस्त, 2016 द्वारा प्रकाशित किए गए थे, जिसमें ऐसे सभी व्यक्तियों से, जिनके इससे प्रभावित होने की संभावना थी, उस तारीख से, जिसको उस राजपत्र की प्रतियाँ जिसमें उक्त अधिसूचना प्रकाशित की गई थी, तीस दिन की अवधि के समाप्त होने के पहले, आक्षेप या सुझाव आमंत्रित करने के लिए जनता को उपलब्ध करा दी गई थी;

और उक्त राजपत्र की प्रतियाँ जनता को 11 सितंबर, 2018 को उपलब्ध कराई गई थीं;

और उक्त विनियमों के प्रारूपपर जनता से प्राप्त आक्षेपों और सुझावों पर भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण द्वारा विचार कर लिया गया है;

अतः अब, उक्त अधिनियम की धारा 92 की उप-धारा (2) के खंड (ड) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 में और आगे संशोधन करने के लिए निम्नलिखित विनियम बनाती है, अर्थात्,-

विनियम

1. (1) इन विनियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) पंचम संशोधन विनियम, 2020 है।

(2) यह राजपत्र में इनके प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे और खाद्य कारोबार चालक को 1 जुलाई 2021 से इन विनियमों के सभी उपबंधों का अनुपालन करना होगा।

2. खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 के,-

(1) "फल और सब्जी उत्पाद" से संबंधित विनियम 2.3 के उप-विनियम 2.3.38 के बाद निम्नलिखित उप-विनियम अंतस्थापित किए जाएंगे, अर्थात्,-

"2.3.38.क: शीतित बीन

1. शीतित बीन *फेसिओलस वुलगेरीस एल.या फेसिओलस कोसीनस एल.* प्रजातियों के पौधों की ताजा, साफ, अदूषित, गूदेदार फलियों से तैयार की जाएंगी। इनमें से रेशे,नाल, और फलियों की इंडियाँनिकाल ली जाएंगी, फलियों को धोया गया हो तथा किण्वकों को निष्क्रिय करने के लिए और रंग और सुवास को पर्याप्त रूप से बनाए रखने के लिए पर्याप्त रूप से विवर्णा और उन्हें - 18⁰से. या उससे कम तापमान पर स्टोर किया जाएगा।

2. उत्पाद का रंग युक्तिसंगत रूप से एक जैसा होगा और वह योजित संघटकों के सुवास और गंध को छोड़कर बाहरी सुवास या गंध से मुक्त होगा। वह साफ होगा तथा रेत, तलछट और अन्य विजातीय सामग्रियों से मुक्त होगा और पEROक्सीडेस परीक्षण में ऋणात्मकहोगा। उसमें कोई योजित रंग न होगा।

3. उत्पाद में शर्कराएँ (सूक्रोज, इन्वर्ट शर्करा, डेक्स्ट्रोस, फ्रूक्टोज, ग्लुकोस सिरप, और शुष्कित ग्लुकोस सिरप),नमक,गर्म मसाले, जड़ी-बूटियाँ, खाद्य वसाएँ और तेल, साँस, दूध के ठोस पदार्थ तथा उत्पाद के उपयुक्त अन्य कोई वे संघटक हो सकते हैं जिनके मानक खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 के अधीन विहित हैं।

4. शीतित बीन निम्नलिखित प्रकार की हो सकती हैं और उन पर तदनुसार लेबल लगाया जाएगा,-

(1) साबुत;

(2) कटी हुई;

- (3) छोटे टुकड़ों में;
- (4) चीरी हुई; और
- (5) अन्य—इन्हें अन्य किसी रूप में अनुमत किया जा सकता है परन्तु यह कि वह रूप इस मानक में अधिकथित रूपों से स्पष्ट रूप से भिन्न हो और उपभोक्ता को भ्रम या असमंजस से बचाने के लिए लेबल पर उसका पर्याप्त रूप से वर्णन हो।
5. उत्पाद में नीचे सारणी में दिए गए चाक्षुष दोषों की छूटों से अधिक दोष न हों। प्रत्येक श्रेणी में अनुमत दोषों की अधिकतम संख्या कॉलम (3) में दी गई सह्यता से अधिक न हो। प्रत्येक श्रेणी का संयुक्त योग सारणी 10 में दी गई सीमाओं से अधिक न हो। श्रेणी 1 के दोषों के लिए मानक नमूना आकार 1 किग्रा और अन्य श्रेणियों के दोषों के लिए 300 ग्रा होगा।

क्रम सं०	दोष	प्रत्येक श्रेणी के लिए दोषों की अनुमत्य संख्या (अधिकतम)	
(1)	(2)	(3)	
		श्रेणी 1 (साबुत प्रकार को छोड़कर सभी प्रकारों के लिए)	श्रेणी 2 (साबुत प्रकार के लिए)
1.	बाहरी वनस्पतिक सामग्री (ईवीएम) बीन का पत्ता (प्रत्येक टुकड़ा) (ii) अन्यबाहरी वानस्पतिक सामग्री (ईवीएम) (प्रत्येक टुकड़ा)	15	15
2.	बीन की डंडी		
3.	बड़े और छोटे दाग	30	20
4.	यांत्रिक क्षति (साबुत और कटे प्रकार में)	20	10
5.	कच्ची (साबुत)	-	
6.	सख्त रेशे	10	6
7.	रेशेदार इकाई		
8.	अनुमत्य दोषों की कुल संयुक्त संख्या (अधिकतम)	60	40
9.	छोटे टुकड़े (साबुत, कटे हुए और टुकड़ों में कटे हुये)	20% से अनधिक, द्रव्यमान के अनुसार	

स्पष्टीकरण : इस उप-विनियम के प्रयोजन के लिए,-

- (i) **बाहरी वानस्पतिक सामग्री (ईवीएम).-** बीन को छोड़कर बीन के पौधे की वानस्पतिक सामग्री, यथा पत्ता या बेल, परंतु बीन की डंडियों को छोड़कर; संघटक के रूप में बिना प्रयोजन न मिलाई गई अन्य अहानिकर वानस्पतिक सामग्री। आकलन के प्रयोजन लिए बीन कीपत्ता सामग्री वाली बाहरी वानस्पतिक सामग्री को अन्य से अलग माना जाएगा।
- (ii) **बीन की डंडी.-** बेल की नाल और बीन को जोड़ने वाली डंडी, जो उत्पाद में बीन से जुड़ी हुई या अलग पड़ी हो।
- (iii) **छोटा दाग.-** कीट या रोगजनक क्षति से दागदार प्रत्येक टुकड़ा, जिसका 3 मिमी से अधिक के घेरे का हिस्सा प्रभावित हुआ हो, या अन्य कारणों से पड़ा दाग, जो देखने में बुरा लगता हो।
- (iv) **बड़ा दाग.-** कीट या रोगजनक क्षति से दागदार प्रत्येक टुकड़ा, जिसका 6 मिमी से अधिक के घेरे का हिस्सा प्रभावित हुआ हो, या अन्य कारणों से पड़ा दाग, जो देखने में बहुत बुरा लगता हो।
- (v) **यांत्रिक क्षति.-** साबुत और कटे प्रकार में वह इकाई जो दो हिस्सों में टूटी हुई या फटी हुई हो, दली हुई हो या जिसके किनारे इतने खराब हों कि वह देखने में बहुत बुरी लगती हो।
- (vi) **कच्ची (केवल साबुत).-** हर वह इकाई जो अपनी अधिकतम चौड़ाई के स्थान पर 3 मिमी से कम हो।
- (vii) **सख्त रेशा.-** सख्त रेशा जो 250 ग्रा भार को 5 सेकेंड या अधिक समय के लिए सह सके।
- (viii) **रेशेदार इकाई.-** बीन केपकन के दौरान बनी चर्मपत्र जैसी ऐसी सामग्री वाला प्रत्येक टुकड़ा, उस विस्तार तक जहां तक उसकी खाद्य गुणवत्ता गंभीर रूप से प्रभावित करती है।
- (ix) **छोटे टुकड़े (कटा और टुकड़ों में कटे हुये रूप).-** खुले बीजों और बीजों के टुकड़ों सहित 10 मिमी से कम लंबे बीन के टुकड़े।

2.3.38.ख: शीतित फूलगोभी

1. शीतित फूलगोभी ब्रेसिका ओलेरेशिया एल. वार. बोटरीआईटिस एल० प्रजाति के फूलगोभी के ताजा, साफ, अदूषित पौधे से तैयार की जाएगी, जिनसे फूलों को काटकर उसके टुकड़े कर लिए जाएँ, जिन्हें धोया गया हो और रंग और सुवास को बनाए रखने के लिए पर्याप्त रूप से विवर्ण किया गया हो। उन्हें-18⁰से. या उससे कम तापमान पर स्टोर किया जाएगा। उत्पाद में

नमक, गर्म मसाले, जड़ी-बूटियाँ, शर्कराएँ, खाद्य वसाएँ और तेल, साँस, दूध के ठोस पदार्थ और उत्पाद के उपयुक्त अन्य कोई वे संघटक हो सकते हैं जिनके मानक खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 के अधीन विहित हों।

2. उत्पाद उपयुक्त रूप से एक जैसे सफेद से गहरे क्रीम रंग का होगा, जो फूल पर थोड़ा हल्का और हरिताभ, पीताभ हो सकता है या गुलाबी आभा का हो सकता है। नाल या सहपत्र हल्के हरे या नीलाभ हो सकते हैं। यह किसी योजित संघटक के सुवास और गंध को छोड़कर बाहरी सुवास और गंध से मुक्त होगा। उत्पाद साफ हो, रेत, तलछट और अन्य विजातीय सामग्रियों से मुक्त हो और इसका पेरॉक्सीड्स परीक्षण परिणाम ऋणात्मक हो। इसमें कोई योजित रंग न हो।
3. उत्पाद को निम्नलिखित रूपों में से किसी रूप में प्रस्तुत किया जा सकता है और उस पर उसी अनुसार लेबल लगाया जाए,-
 - (i) **साबुत** : साबुत, अक्षत फूल, जिसे जड़ से काटा गया हो और जिसके साथ छोटे, रूपित किसलय हो सकते हैं।
 - (ii) **फटी हुई** : ऊर्ध्वाधर दो या अधिक भागों में काटा गया साबुत फूल।
 - (iii) **पुष्पक** : फूल के वे खंड, जिनके साथ उप नाल का कुछ हिस्सा जुड़ा हो सकता है। इकाइयों के साथ छोटे, रूपित किसलय विद्यमान हो सकते हैं या जुड़े हो सकते हैं।
 - (iv) **अन्य** : उत्पाद को अन्य किसी रूप में अनुमत किया जा सकता है परंतु कि वह रूप इस मानक में अधिकथित रूपों से स्पष्ट रूप से भिन्न हो और उपभोक्ता को भ्रम या असमंजस से बचाने के लिए लेबल पर उसका पर्याप्त रूप से वर्णन हो।
4. उत्पाद में नीचे सारणी में दिए गए चाक्षुष दोषों के लिए छूट से अधिक दोष न हों। दोषों की अधिकतम संख्या निम्नलिखित सारणी के कॉलम (3), (4) और (5) में दी गई सह्यताओं से अधिक न हो। सभी श्रेणियों का संयुक्त योग साबुत प्रकार के लिए सारणी 1 के क्रम संख्या 9 में दी गई सीमाओं और फटी हुई तथा पुष्पक और अन्य प्रकारों के लिए सारणी 2 के क्रम संख्या 11 में दी गई सीमाओं से अधिक न हो। मानक नमूना आकार 500 ग्रा होगा।

सारणी 1 – साबुत प्रकार

क्रम सं०	दोष	प्रत्येक श्रेणी के लिए कुल अनुमत्य (अधिकतम)		
		श्रेणी 1 (छोटे)	श्रेणी 2 (बड़े)	श्रेणी 3 (गंभीर)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1.	विवर्णन(प्रत्येक इकाई) – हल्का और गहरा			
2.	दागदार(प्रत्येक फूल) – छोटा दाग, बड़ा दाग और गंभीर दाग			
3.	यांत्रिक क्षति (प्रत्येक फूल)			
4.	रेशेदार (प्रत्येक फूल) – बड़े रेशेदार और			

	गंभीर रेशेदार	10	6	4
5.	खराब कटा (प्रत्येक फूल)			
6.	पत्ते (प्रत्येक 2 सेंमी ²)			
7.	असंहत (प्रत्येक क्षेत्र या 12 सेंमी ² का संयुक्त क्षेत्र)			
8.	कुल अनुमत्य दोषों की संयुक्त संख्या (अधिकतम)	10		

सारणी 2.

फटे हुए, पुष्पक और अन्य प्रकार

क्रम सं०	दोष	प्रत्येकश्रेणी के लिए कुल अनुमत्य (अधिकतम)		
		श्रेणी 1 (छोटा)	श्रेणी 2 (बड़ा)	श्रेणी 3 (गंभीर)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1.	विवर्णन (प्रत्येक इकाई) – हल्का और गहरा	25	16	4
2.	दागदार (प्रत्येक इकाई) – छोटा दाग, बड़ा दाग और गंभीर दाग			
3.	यांत्रिक क्षति (प्रत्येक इकाई)			
4.	रेशेदार (प्रत्येक इकाई) - बड़े रेशेदार और गंभीर रेशेदार			
5.	खराब कटे (प्रत्येक इकाई)			
6.	पत्ते (प्रत्येक 2 सेंमी ²)			
7.	खंड (प्रत्येक 3%, द्रव्यमान अनुसार)			
8.	असंहत (प्रत्येक क्षेत्र या 12 सेंमी ² का संयुक्त क्षेत्र)			
9.	खुला नाल (प्रत्येक टुकड़ा)			
10.	कुल अनुमत्य दोषों की संयुक्त संख्या (अधिकतम)	25		

स्पष्टीकरण : इस उप-विनियम के प्रयोजन के लिए,-

- (i) **विवर्णन**—धूसर, भूरा, हरा या ऐसा ही विवर्णन, जो मुख्यतः इकाई के फूल पर ही हो और जिससे उत्पाद देखने में अप्रिय लगता हो। नीलाभ या हरिताभ भाग या नाल विवर्णित न माने जाएँ।
- (क) **हल्का**—जब विवर्णन पकाई के बाद लगभग सम्पूर्ण विलुप्त हो जाए।
- (ख) **गहरा**—जब विवर्णन पकाई के बाद विलुप्त न हो।
- (ii) **दागदार**—रोग या कीटाणुओं से प्रभावित इकाई और वह प्रभाव फूलगोभी में भी हो।
- (क) **छोटा**—जब इकाई थोड़ेरूप में प्रभावित दिखाई दे।
- (ख) **बड़ा**—जब इकाई पर्याप्त रूप में प्रभावित दिखाई दे।
- (ग) **गंभीर**—जब इकाइयाँ इस सीमा तक आक्षेपणीय रूप में प्रभावित हों कि उन्हें सामान्य पाक कार्यों में उपयोग में लेने की रीति न हो।
- (iii) **यांत्रिक रूप से क्षतिग्रस्त**—
- (क) **बड़ा (फटे और पुष्पक प्रकार के लिए)**—इकाई जिसका 50% से अधिक भाग (फूल या संयुक्त रूप से पुष्पक) यांत्रिक रूप से क्षतिग्रस्त हो या लुप्त हो।
- (ख) **बड़ा (साबुत प्रकार के लिए)**—इकाई जिसका 25% से अधिक भाग (फूल या संयुक्त पुष्पक) यांत्रिक रूप से क्षतिग्रस्त हो या लुप्त हो।
- (iv) **बड़ा रेशेदार**—इकाई जिसमें ऐसे सख्त रेशे हों, जो आसानी से देखे जा सकें और जिनकी ख़ाद्य गुणवत्ता प्रभावित हो।
- (v) **गंभीरतः रेशेदार**—इकाई जिसमें ऐसे सख्त रेशे हों जो आक्षेपणीय हों और जिन्हें आम तौर पर उपयोग में लेने की रीति न हो।
- (vi) **खराब कटे**—इकाई जिसमें चाकू के गहरे निशान हों या जो देखने में खुरदरी हो।
- (vii) **पत्ते**—इकाई से जुड़े या विलग मोटे हरे पत्ते या उनके भाग।
- (viii) **खंड**—पुष्पकों के किसी स्थान पर अधिकतम 5 मिमी या उससे छोटे भाग।
- (ix) **असंहत**—इकाई जिसके पुष्पक छितरे हों या जिसका फूल देखने में दानेदार या बहुत नरम या फफूँदीदार हों।
- (x) **नाल**—2.5 सेंमी से बड़ा और फूलगोभी से विलग प्रत्येक नाल।

2.3.38.ग : शीतित मटर

- शीतित मटर पाइसम सटाइव्म एल. प्रजाति के मटर के पौधे के ताजा, साफ, अदूषित, साबुत, कच्चे बीजों से तैयार की जाएगी, जिन्हें धोया गया हो और किण्वकों की निष्क्रियता को

सुनिश्चित करने तथा रंग और सुवास को बनाए रखने के लिए पर्याप्त रूप से विवर्ण किया गया हो। उन्हें -18⁰से. या उससे कम तापमान पर स्टोर किया जाएगा।

2. उत्पाद में शर्कराएँ (सूक्रोज, इन्वर्ट शर्करा, डेक्स्ट्रोस, फ्रूक्टोज, ग्लूकोज सिरप, और शुष्कित ग्लूकोज सिरप), नमक, गर्म मसाले, जड़ी-बूटियाँ, खाद्य वसाएँ और तेल, साँस, दूध के ठोस पदार्थ और उत्पाद के लिए उपयुक्त अन्य कोई वे संघटक हो सकते हैं, जिनके मानक खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोग्य) विनियम, 2011 के अधीन विहित हों।
3. उत्पाद अपने प्रकार के अनुसार युक्तियुक्त एक समान हरे रंग का, साबुत, साफ हो, बाहरी सामग्री और कीटों या रोगों की क्षतियों से मुक्त हो। यह किसी बाहरी स्वाद या गंध से मुक्त होगा और इसमें डाले गए किसी संघटक के मद्देनजर इसका सुवास सामान्य हो। इसमें कोई योजित रंग नहीं होगा।
4. उत्पाद में एल्कोहल-अविलेय ठोस अंश द्रव्यमान के अनुसार 23 प्रति शत से अधिक न हो। उत्पाद के 500 ग्राम के नमूने में दोषों की सहायता निम्नलिखित से अधिक न हो:

क्रम सं०	अपेक्षाएँ	सहायतासीमाएँ
1.	ब्लांड मटर, द्रव्यमान अनुसार	10% से अनधिक
2.	दागदार मटर, द्रव्यमान अनुसार	8% से अनधिक
3.	गंभीरतः दागदार मटर, द्रव्यमान अनुसार	4% से अनधिक
5.	मटर के टुकड़े, द्रव्यमान अनुसार	15% से अनधिक
6.	बाहरी वानस्पतिक सामग्री, द्रव्यमान अनुसार	1% से अनधिक

स्पष्टीकरण.- इस उप-विनियम के प्रयोजन के लिए,-

- (क) **ब्लांड मटर.-** पीली या सफेद मटर, परंतु जो खाद्य हो (अर्थात् खट्टी या सड़ी हुई न हो)।
- (ख) **दागदार मटर.-** कुछ दागदार या धब्बेदार मटर।
- (ग) **गंभीरतः दागदार मटर.-** सख्त, धब्बेदार, विवर्ण या इस सीमा तक दागदार मटर कि वह देखने या खाने में गंभीर रूप से अरुचिकर हो। इनमें कीट-ग्रस्त मटर भी सम्मिलित होगी।
- (घ) **मटर के टुकड़े.-** टुकड़ों या अलग-अलग बीज-पत्रों में बंटी मटर; दली, आंशिक रूप से या पूरी तरह टूटे हुए बीज-पत्र; और ढीली त्वचा वाली मटर, परंतु इसमें त्वचारहित संपृक्त मटर सम्मिलित नहीं है।
- (ङ) **बाहरी वानस्पतिक सामग्री.-** मटर के पौधे से बेल या पत्ता या बीन की कोई सामग्री, या अन्य वानस्पतिक सामग्री जैसे पोपी हैड या थिसल।

2.3.38. घ:शीतित पालक

1. शीतित पालक *Spinacioleruceu* L. प्रजाति के पालक के पौधे के ताजा, साफ, अदूषित खाद्य भागों से तैयार की जाएगी। शीतित पालक को छाँटकर अच्छी तरह धोकर उसका पानी निकाला जाएगा, जिससे किण्वक निष्क्रिय हो जाएँ तथा इसका रंग और सुवास स्थिर रहे। उसे - 18⁰से. या कम तापमान पर स्टोर किया जाएगा। उत्पाद में नमक, मसाले, जड़ी-बूटियाँ, शर्कराएँ, खाद्य वसाएँ और तेल, सॉस, दूध के ठोस पदार्थ तथा उत्पाद के लिए उपयुक्त अन्य कोई वे संघटक हो सकते हैं, जिनके मानक खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्यउत्पाद मानक और खाद्य सहयोग्य) विनियम, 2011 के अधीन विहित हों।
2. उत्पाद अपनी किस्म के लक्षण के अनुरूप युक्तियुक्त रूप से एक समान हरे रंग का होगा। यह योजित संघटकों के सुवास और गंध को छोड़कर और किसी बाहरी सुवास और गंध से मुक्त होगा। यह साफ और अदूषित हो और रेत, तलछट और अन्य बाहरी सामग्रियों से मुक्त होगा। यह रेशा सामग्रियों से भी मुक्त होगा और साबुत पत्ता तथा कटा पत्ता प्रकार की पालक के मामले में वह यांत्रिक क्षति के कारण कटी-फटी न हो। महीन कटे उत्पाद उसकी समग्र दिखावट को प्रभावित करने वाले गहरे धब्बों या कलिकाओं से मुक्त होगा। इसमें कोई योजित रंग नहीं होगा।
3. उत्पाद को निम्नलिखित में से किसी रूप में प्रस्तुत किया जा सकता है और उस पर तदनुसार लेबल लगाया जाएगा,-
 - (1) **साबुत पालक** : पालक का जड़-कटा पूरा पौधा।
 - (2) **पत्ता पालक** : पर्याप्त रूप से साबुत पत्ते, जिनमें से अधिकांश जड़-कटे होते हैं।
 - (3) **कटे पत्ते** : पालक के पत्तों के कटे टुकड़े।
 - (4) **कटी पालक** : पालक के पत्तों के वे कटे टुकड़े, जिन्हें काटकर गूदा या महीन न बनाया गया हो।
 - (5) **महीन कटी पालक** : महीन विभाजित या कटी पालक या जाली से छनी पालक।
 - (6) **अन्य** : उत्पाद को किसी अन्य रूप में प्रस्तुत किया जाएगा परंतु यह कि वह रूप इस मानक में अधिकथित रूपों से स्पष्ट रूप से भिन्न हो और उपभोक्ता को भ्रम या असमंजस से बचाने के लिए लेबल पर उसका पर्याप्त रूप से वर्णन हो।
4. उत्पाद में नीचे सारणी में दिए गए चाक्षुष दोषों की छूटों से अधिक दोष न हों। दोषों की अधिकतम संख्या नीचे सारणी 1 के स्तम्भ (3), (4) और (5) तथा सारणी 2 के स्तम्भ (3) और (4) में दी गई सह्यताओं से अधिक न हो। सभी श्रेणियों का संयुक्त योग साबुत और कटे पत्ता प्रकार के लिए सारणी 1 के क्रम संख्यांक 8 में दी गई सीमाओं और कटी पालक के लिए सारणी 2 के क्रम संख्यांक 6 में दी गई सीमाओं से अधिक न हो। सारणी 1 के लिए मानक नमूना साइज 300 ग्रा और सारणी 2 तथा 3 के लिए 100 ग्रा होगा।

सारणी 1 : साबुत पत्ता और कटा पत्ता

क्रमसं०	दोष	प्रत्येक श्रेणी के लिए कुल अनुमत्य दोष (अधिकतम)		
		श्रेणी 1 (छोटे)	श्रेणी 2 (बड़े)	श्रेणी 3 (गंभीर)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1.	अलग-अलग पत्ते (केवल साबुत प्रकार) (प्रत्येक पत्ता)	20	10	4
2.	विवर्णन-छोटा और बड़ा			
3.	ईवीएम-गौण और प्रधान			
4.	बीज संकुल (प्रत्येक पूरा साबुत)			
5.	बीज संकुल (प्रत्येक भाग)			
6.	क्राउन (साबुत प्रकार के लिए विशिष्ट) (प्रत्येक क्राउन के लिए)			
7.	जड़ सामग्री (प्रत्येक टुकड़े के लिए)			
8.	कुल अनुमत्य दोषों की संयुक्त संख्या	20		
9.	खनिज अशुद्धियाँ, द्रव्यमान अनुसार	0.1% से अनधिक		
10.	लवण-मुक्त शुष्क पदार्थ, द्रव्यमान अनुसार	5.5% से अन्यून		

सारणी 2 : कटी पालक

क्रम सं०	दोष	प्रत्येक श्रेणी के लिए कुल अनुमत्य दोष(अधिकतम)	
		छोटा	बड़ा
(1)	(2)	(3)	(4)
1.	विवर्णन (प्रत्येक सेंमी ²) –छोटा और बड़ा	20	10
2.	ईवीएम (प्रत्येक 1 सेंमी) –छोटा और बड़ा		
3.	कलिकाएँ (प्रति 50)		
4.	क्राउन सामग्री (प्रत्येक)		
5.	जड़ सामग्री (प्रत्येक)		
6.	कुल अनुमत्य दोषों की संयुक्त संख्या	20	
7.	खनिज अशुद्धियाँ, द्रव्यमान अनुसार	0.1% से अनधिक	
8.	लवण-मुक्त शुष्क पदार्थ, द्रव्यमान अनुसार	5.5% से अन्यून	

सारणी 3 : महीन कटी

क्रम सं०	दोष	छूट
(1)	(2)	(3)
1.	कोई गहरा कण या कलिका	उत्पाद की समग्र दिखावट को प्रभावित न करे
2.	खनिज अशुद्धियाँ, द्रव्यमान अनुसार	0.1% से अनधिक
3.	लवण-मुक्त शुष्क पदार्थ, द्रव्यमान अनुसार	5.5% से अन्यून

(स्पष्टीकरण : इस उप-विनियम के प्रयोजन के लिए,-

(i) **अलग-अलग पत्ते (केवल साबुत प्रकार).-** क्राउन से विलग पत्ते।

(ii) **विवर्णन.-** पत्तों या नाल पर किसी प्रकार का विवर्णन जिससे उत्पाद देखने में बुरा लगता हो।

(क) गौण.- हल्के रंग का विवर्णन।

(ख) प्रधान.- गहरे रंग का विवर्णन।

(iii) **बाहरी वानस्पतिक सामग्री.-** अहानिकर वानस्पतिक सामग्री, यथा घास, खरपतवार और तिनके।

(i) गौण.- हरी और कोमल बाहरी वानस्पतिक सामग्री।

(ii) प्रधान.- हरी के अलावा अन्य या रूखी बाहरी वानस्पतिक सामग्री।

(iv) **फूल नाल.-** पालक के पौधे का फूल वाला भाग, जो 25 मिमी से बड़ा हो।

(v) **कलिकाएँ.-** फूल नाल से विलग कलिकाएँ।

(vi) **क्राउन (साबुत प्रकार के लिए विशिष्ट).-** पालक के पौधे की जड़ और पत्तों के गुच्छों के बीच का ठोस भाग।

(vii) **जड़ सामग्री.-** जड़ का पत्तों से संलग्न या विलग कोई भाग।

अरुण सिंघल, मुख्य कार्यकारी अधिकारी

[विज्ञापन-III/4/असा./141/2020]

टिप्पण.- मूल विनियम भारत के राजपत्र, असाधारण, भाग III, खंड 4 में अधिसूचना संख्या फा. सं० 2-15015/30/2010, तारीख 1 अगस्त, 2011 द्वारा प्रकाशित किए गए थे और तत्पश्चात उनका निम्नलिखित अधिसूचनाओं द्वारा संशोधन हुआ था -

i. फा.सं. 4/15015/30/2011, तारीख 7 जून, 2013;

- ii. फा.सं. पी./15014/1/2011-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 27 जून, 2013;
- iii. फा.सं. 5/15015/30/2012, तारीख 12 जुलाई, 2013;
- iv. फा.सं. पी.15025/262/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 5 दिसंबर, 2014;
- v. फा.सं. 1-83एफ/एससीआई-पीएन-अधि./एफएसएसएआई-2012, तारीख 17 फरवरी, 2015;
- vi. फा.सं. 4/15015/30/2011, तारीख 4 अगस्त, 2015;
- vii. फा.सं. पी. 15025/263/13-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 4 नवम्बर, 2015;
- viii. फा.सं.पी.15025/264/13-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 4 नवम्बर, 2015;
- ix. फा.सं.पी.15025/261/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- x. फा.सं.पी.15025/208/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- xi. फा.सं.7/15015/30/2012, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- xii. फा.सं.1-10(1)/स्टैण्डर्ड्स/एसपी(फिशएंडफिशरिजप्रोडक्ट्स)/एफएसएसएआई-2013, तारीख 11 जनवरी, 2016;
- xiii. सं. 3-16/विनिर्दिष्ट1 खाद्य/अधिसूचना (खाद्यसहयोज्य)/एफएसएसएआई-2014, तारीख 3 मई, 2016;
- xiv. फा. सं. 15-03/ईएनएफ/एफएसएसएआई-2014, तारीख 14 जून, 2016;
- xv. फा. सं. 3-14 एफ/ अधिसूचना (न्यूट्रिस्टिकल्स)/एफएसएसएआई- 2013, तारीख 13 जुलाई, 2016;
- xvi. फा.सं.1-12/मानक /एस. पी.(मधु, मधुकारक)/एफ.एस.एस.ए.आई.-2015, तारीख 15 जुलाई, 2016;
- xvii. फा.सं.1-120(2)/मानक/किरणित/एफएसएसएआई-2015, तारीख 23 अगस्त, 2016;
- xviii. एफ. सं. /11/09/रेग./हार्मोनाइजेशन/2017, तारीख 5 सितंबर, 2016;
- xix. फा.सं. मानक/सीपीएलक्यू.सीपी/ईएम/एफएसएसएआई-2015, तारीख 14 सितंबर, 2016;
- xx. फा.सं.11/12/विनि./प्रोप./एफ.एस.एस.ए.आई.-2016, तारीख 10 अक्तूबर, 2016;
- xxi. एफसं. 1-110(2)/एसपी (जैविकखतरे)/एफएसएसएआई/2010, तारीख 10 अक्तूबर, 2016;
- xxii. फा. सं. मानक/एसपी(जलएवंपेय)/अधि.(2)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 25 अक्तूबर, 2016;
- xxiii. फा. सं. 1-11(1)/मानक/एसपी (जलऔरसुपेय) एफएसएसएआई-2015, तारीख 15 नवंबर, 2016;

- xxiv. एफ.सं. पी./15025/93/2011-पीएफए/एफएसएसएआई, तारीख 2 दिसंबर, 2016;
- xxv. फा. सं. पी.15025/6/2004-पीएफएस/एफएसएसएआई, तारीख 29 दिसंबर, 2016;
- xxvi. फा. सं. मानक/ओ.एंडएफ./अधिसूचना(1)/एफ.एस.एस.ए.आई.-2016, तारीख 31 जनवरी, 2017;
- xxvii. फा.सं. 1-12/मानक/2012-एफएसएसएआई, तारीख 13 फरवरी, 2017;
- xxviii. फा. सं. 1-10(7)/स्टैंडर्ड्स/एसपी(मत्स्यऔरमत्स्यउत्पाद) एफएसएसएआई-2013, तारीख 13 फरवरी, 2017;
- xxix. फाइल सं. मनाक/एससीएसएसएंडएच/अधिसूचना(02)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 15 मई, 2017;
- xxx. फाइल सं. स्टैंडर्ड्स/03/अधिसूचना(एलएस)/एफएसएसएआई-2017, तारीख 19 जून, 2017;
- xxxi. एफ.सं.1/योजक/मानक/14.2.अधिसूचना/एफएसएसएआई/2016 तारीख 31 जुलाई, 2017;
- xxxii. एफ. सं. मानक/एफएवंबीपी/अधिसूचना(01)/एफएसएसएआई-2016 तारीख 2 अगस्त, 2017
- xxxiii. फाइल सं. 1-94(1)/एफएसएसएआई/एसपी (लेबलिंग)/2014, तारीख 11 सितंबर, 2017;
- xxxiv. फा.सं. मानक/एम. एंडएम. पी. आई. पी. (1)/एस. पी./ एफ.एस.एस.ए.आई.-2015, तारीख 15सितंबर, 2017;
- xxxv. फा. संमानक/एसपी (पानीएवंपेय)/अधि. (1)/एफएसएसएआई/2016, तारीख 15 सितंबर, 2017;
- xxxvi. फा.सं. 1-10(8)/मानक/एसपी(मछलीऔरमछलीउत्पाद)/एफएसएसएआई.-2013, तारीख 15 सितंबर, 2017;
- xxxvii. एफ. सं. 2/मानक/सीपीएल&सीपी/अधिसूचना/एफएसएसएआई-2016, तारीख 18 सितंबर, 2017;
- xxxviii. एफ. सं. ए-1(1) मानक/एमएमपी/2012, तारीख 12 अक्टूबर, 2017;
- xxxix. एफ. सं. मानक/ओएवंएफ/अधिसूचना/एफएसएसएआई-2016,12 अक्टूबर, 2017;
- xl. एफ. सं. 2/स्टैंडर्ड्स/सीपीएल&सीपी/अधिसूचना/एफएसएसएआई-2016(भाग) , तारीख 24 अक्टूबर, 2017;
- xli. फा.सं.ए-1/मानक/एममाक/2012-एफ.एस.एस.ए.आई.(भाग-1), तारीख 17 नवंबर, 2017;
- xlii. एफ 1/योजक/मानक/बीआईएसअधिसूचना/एफएसएसएआई/2016 तारीख 17 नवंबर, 2017;
- xliii. एफ.सं.मानक/ओएवंएफ/अधिसूचना(5)/एफएसएसएआई-2017, 2016 तारीख 20 फरवरी,2018;

- xliv. एफ.सं. स्टैंडर्ड/01-एस पी(फोर्टीफाईड और एनरिचड फूड)-रेग/एफ एस एस ए आई-2017, तारीख 13 मार्च, 2018;
- xliv. स.1/शिशुपोषण/मानक/अधिसूचना/भा.खा.सु.माँ.प्रा/2016तारीख 13 मार्च, 2018;
- xlvi. एफ० सं० 1-110 (3)/ एसपी (जैविक खतरे)/ एफएसएसएआई/ 2010, तारीख 21 मार्च, 2018;
- xlvi. एफ० सं० स्टैंडर्ड्स/एससीएसएस एंड एच /अधिसूचना (03)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 10 अप्रैल, 2018;
- xlvi. फा० सं० स्टैंडर्ड्स/ सीपीएल एंड सीपी –एफएसएसएआई/अधिसूचना/ 2016, तारीख 4 मई, 2018;
- xlix. फाइल सं0 मानक/एसपी (एससीएसएसएच)/आइस/लोलीस अधिसूचना/एफ.एस.एस.ए.आई-2018, तारीख 20 जुलाई , 2018;
- I. फा० सं० मानक/एसपी(जल और सुपेय) अधिसूचना(3)/एफएसएसएआई-2017, तारीख 20 जुलाई, 2018;
- li. मानक/सीपीएलऔरसीपी/प्रारूप अधिसूचना/भाखासुमाप्रा-2017, तारीख 31 जुलाई, 2018;
- lii. फाइल सं0 1/अतिरिक्त खाद्य सहयोज्य /स्टैंडर्ड्स/अधिसूचना/एफएसएसएआई-2016, तारीख 8 नवंबर, 2018;
- liii. फा० सं० मानक/03/अधिसूचना (सीएफओआई तथा वाईसी)/एफएसएसएआई-2017, तारीख 16 नवंबर, 2018;
- liv. फा० नं० मानक/ओ एण्ड एफ/अधिसूचना(7)/एफएसएसएआई-2017, तारीख 19 नवंबर, 2018;
- lv. फा. सं. मानक/एम एंड एमपी/अधिसूचना(02)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 19नवंबर, 2018;
- lvi. फा. सं. मानक/एफ&वीपी/अधिसूचना(04)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 19 नवंबर, 2018;
- lvii. फा. सं.1-116/वैज्ञानिक समिति/नोटिफिकेशंस/2010-एफ.एस.एस.ए.आई,तारीख26 नवम्बर, 2018;
- lviii. फा. सं. 02-01/ ईएनएफ-1 (1)/एफएसएसएआई-2012, तारीख 29 जनवरी, 2019;
- lix. फा०सं० एसटीडीएस/एफ एंड वीपी/अधिसूचना(07)/एफएसएसएआई-2018, तारीख 5 जुलाई, 2019;
- lx. फा. सं. मानक/ओ एवं एफ/ अधिसूचना (10)/एफएसएसएआई-2017, तारीख 5 जुलाई, 2019;
- lxi. फा. सं0. स्टैंडर्ड्स/एसपी(जल और पेय)/अधिसूचना(5)एफ.एस.एस.ए.आई-2018, तारीख 30 अक्टूबर 2019;
- lxii. फा० सं० एम एंड एमपी/विविध मानक/अधिसूचना (03)/एफएसएसएआई-2018, तारीख 28 नवंबर, 2019;

- lxiii. फा. सं०. 1-110/एसपी(जैविक खतरे)/संशोधन-1/एफ.एस.एस.ए.आई-2018, तारीख 23 जून, 2020;
- lxiv. फा. सं०. स्टैंडर्ड्स/सीपीएलएंडसीपी/अधिसूचना/01/एफ.एस.एस.ए.आई-2018, तारीख जुलाई, 2020;
- lxv. स्टैंडर्ड्स/सीपीएल एंड सीपी/अधिसूचना/01/एफएसएसएआई-2017, तारीख जुलाई, 2020;
- lxvi. फा० सं० स्टैंडर्ड्स/एमएंडएमपीआईपी(3)/एसपी/एफ.एस.एस.ए.आई-2018, तारीख जुलाई, 2020;

FOOD SAFETY AND STANDARDS AUTHORITY OF INDIA NOTIFICATION

New Delhi, the 23rd July, 2020

F.No.A-1/Standards/Agmark/2012-FSSAI(p+1).- Whereas the draft of the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Amendment Regulations, 2018, were published as required by the subsection (1) of section 92 of the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006), vide notification of the Government of India, in the Ministry of Health and Family Welfare, Food Safety and Standards Authority of India F.No.A-1/Standards/Agmark/2012-FSSAI(p+1), dated the 28th August, 2018, in the Gazette of India, Extraordinary, Part III, Section 4, inviting objections and suggestions from the persons likely to be affected thereby, before the expiry of the period of thirty days from the date on which the copies of the Official Gazette containing the said notification were made available to the public;

And whereas copies of the said Gazette were made available to the public on the 11th September, 2018;

And whereas objections and suggestions received from the public in respect of the said draft regulations have been considered by the Food Safety and Standards Authority of India;

Now, therefore, in exercise of the powers conferred by clause (e) of sub-section (2) of section 92 of the said Act, the Food Safety and Standards Authority of India hereby makes the following regulations further to amend the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011, namely:-

Regulations

1. (1) These regulations may be called the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Fifth Amendment Regulations, 2020.

(2) They shall come into force on the date of their publication in the Official Gazette and Food Business Operator shall comply with all the provisions of these regulations by 1st July, 2021.

2. In the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011,

(a) in regulation 2.3, relating to “FRUIT & VEGETABLE PRODUCTS”, after sub-regulation 2.3.38, the following sub-regulation shall be inserted, namely:-

“2.3.38.A FROZEN BEANS

1. Frozen Beans shall be prepared from fresh, clean, sound, succulent pods of the plants of the species *Phaseolus vulgaris* L. or *Phaseolus coccineus* L. Strings, stems, and stem ends shall be removed, and the pods are washed and sufficiently blanched to ensure inactivation

of enzymes andadequate stability of colour and flavour and shall be stored at -18°C or below.

2. The product shall be of reasonably uniform colour and free from foreign flavour or odour, other than those imparted by any added ingredients. It shall be clean, free from sand, grit and other foreign material and shall test negative for Peroxidase. It shall not contain any added colour.

3. The product may contain sugars (Sucrose, invert sugar, dextrose, fructose, glucose syrup, and dried glucose syrup), salt, spices and herbs, edible fats and oils, sauces, milk solids and any other ingredients suitable to the product whose standards are prescribed under Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011.

4. Frozen beans may be of the following styles and shall be labelled accordingly:-

(i) Whole;

(ii) Cut;

(iii) Short cut;

(iv) Sliced; and

(v) Other- Any other style of presentation is permitted provided that it is sufficiently distinctive from other forms of presentation laid down in this standard and is adequately described on the label to avoid confusing or misleading the consumer.

5. The product shall not exceed the tolerance for visual defects as given in table below. The maximum number of defects in each category shall not exceed thetolerance given in column (3). The combined total of each category shall not exceed the limits indicated in S.No.10 of the Table. The standard sample size shall be 1kg for Category 1 defects and 300gm for other defect categories.

S.N o	Defects	Total allowable numbers of defects for eachCategory (Maximum)	
(1)	(2)	(3)	
		Category 1 (For all styles except whole style)	Category 2 For whole style
1.	Extraneous Vegetable Material (EVM) (i) Bean Leaf (each piece) (ii) Other Extraneous Vegetable Material (EVM) (each piece)	15	15
2.	Stem end		

3.	Major and Minor blemish	30	20
4.	Mechanical Damage(Whole and cut style)	20	10
5.	Undeveloped (whole style)		
6.	Tough strings	10	6
7.	Fibrous unit		
8.	Combined total Allowable number of defects (Maximum)	60	40
9.	Small pieces(Whole, cut and slices styles)	Not more than 20 per cent. mm	

Explanation:-for the purposes of this sub-regulation,-

(i) Extraneous Vegetable Material(EVM).-Vegetable material from the bean plant, other than pod, such as leaf or vine, but excluding stem ends; other harmless vegetable material, not purposely included as an ingredient. For the purpose of assessment, extraneous vegetable material comprising bean leaf material shall be differentiated from the other.

(ii) Stem End.-A piece of the immediate stem which attaches the pod to the vine stem, whether present still attached to the pod or present loose in the product.

(iii) Minor Blemish.-Each piece blemished due to insect or pathological damage affecting an area greater than a 3 mm diameter circle, or blemished by other means to a degree which noticeably detracts from its appearance.

(iv) Major Blemish.-Each piece blemished due to insect or pathological damage affecting an area greater than 6 mm diameter circle, or blemished by other means to a degree which seriously detracts from its appearance.

(v) Mechanical Damage.-A unit, in whole and cut styles, that is broken or split into two parts, crushed, or has very ragged edges to an extent that the appearance is seriously affected.

(vi) Undeveloped (Whole Style only).- Each unit which measures less than 3 mm at its widest point.

(vii) Tough Strings.-Tough fibre which will support a weight of 250 g for 5 seconds or more.

(viii) Fibrous Unit.-Each piece having parchment like material formed during the ripening of the pod, to the extent that the eating quality is seriously affected.

(ix) Small Pieces.-(Cut and Sliced Styles): bean pieces less than 10 mm in length including loose seeds and pieces of seeds.

2.3.38.B FROZEN CAULIFLOWER:

1.Frozen cauliflower shall be prepared from fresh, clean, sound heads of the cauliflower plant of the species *Brassica oleracea* L. var. *botrytis* L., from which heads may be trimmed and separated into parts, are washed and sufficiently blanched to ensure inactivation of enzymes and stability of colour and flavour and shall be stored at -18°C or below. The product may contain salt, spices and herbs, sugars, edible fats and oils, sauces, milk solids and any other ingredients suitable to the product whose standards are prescribed under Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011.

2. The product shall be of reasonably uniform white to dark cream colour which may be slightly dull and have a tinge of green, yellow or pink over the flower surface. The stem or branch portions may be light green or have a tinge of blue. It shall be free from foreign flavours or odours, other than those imparted by any added ingredients. The product shall be clean, free from sand, grit and other foreign material and shall test negative for peroxidase. It shall not contain any added colour.

3.The product may be presented in one of the following styles and shall be labelled accordingly:-

(i)Whole: the whole, intact head, which is trimmed at the base and which may have attached small, tender, modified leaves.

(ii)Split: the whole head, cut vertically into two or more sections.

(iii)Florets: segments of the head, which may have a portion of the secondary stem attached. Small, tender modified leaves may be present or attached to the units.

(iv) Others: any other presentation of the product is permitted provided that it is sufficiently distinctive from other forms of presentation laid down in this standard and is adequately described on the label to avoid confusing or misleading the consumer.

4.The product shall not exceed the tolerance for visual defects as given in Table below. The maximum number of defects shall not exceed the tolerance given in column (3) (4) and (5) of the following Tables. The combined total of all categories shall not exceed the limits indicated in S.No.9 of Table 1 for whole styles and S.No 11 of table 2 for split, florets and other styles. The standard sample size shall be 500gm.

Table 1

Whole Style

S.No	Defects	Total allowable numbers of defects for each Category (Maximum)		
		Category 1 (Minor)	Category 2 (Major)	Category 3 (Serious)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1	Discolouration(each unit)- Light and Dark			

2	Blemished (each head)- Minor, Major and Serious	10	6	4
3	Mechanical Damaged (each head)			
4	Fibrous (each unit)- Fibrous Major and Fibrous Serious			
5	Poorly trimmed (each head)			
6	leaves (each 2cm ²)			
7	Not compact (Each area or combined area of 12 cm ²)	10		
8	Combined total Allowable number of defects(Maximum)			

Table2
Split, Florets and Other Styles

Spin, Fibres and Other Styles				
S.No	Defects	Total allowable numbers of defects for eachCategory (Maximum)		
		Category 1 (Minor)	Category 2 (Major)	Category 3 (Serious)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1	Discolouration(each unit)-Light and Dark	25	16	4
2	Blemished (each unit)- Minor, Major and Serious			
3	Mechanical Damaged (each unit)			
4	Fibrous (each unit)- Fibrous Major and Fibrous Serious			
5	Poorly trimmed (each unit)			
6	Leaves (each 2cm ²)			
7	Fragments (each 3per cent. m/m)			
8	Not compact (Each area or combined area of 12 cm ²)			
9	Loose stem (each piece)			
10	Combined total Allowable number of defects(Maximum)	25		

Explanation:- for the purpose of this sub-regulation,-

(i) **Discolouration.**- grey, brown, green or similar discolouration confined essentially to the flower surface of the unit and which materially detracts from the appearance of the product. Branches or stems with a bluish or greenish tinge are not be considered as discoloured.

(a) **Light.**- the discolouration disappears almost entirely upon cooking.

(b) **Dark.**- the discolouration does not disappear upon cooking.

(ii) **Blemished.**-A unit affected by pathological or insect injury, and which may extend into the cauliflower.

(a) **Minor.**-The appearance of the unit is only slightly affected.

(b) **Major.**-The appearance of the unit is materially affected.

(c) **Serious.**-The appearance of the units is objectionably affected to such an extent that it would customarily be discarded under normal culinary preparation.

(iii) **Mechanically Damaged.**-

(a) **Major (for split and floret styles).**-A unit in which more than 50 per cent. of the curd (head or combine florets) has been mechanically damaged or is missing.

(b) **Major (for whole Styles).**-A unit in which more than 25 per cent. of the curd(head or combine florets) has been mechanically damaged or is missing.

(iv) **Major Fibrous.**-A unit which possess tough fibres that are quite noticeable and materially affect the eating quality.

(v) **Serious Fibrous.**-A unit which possesses tough fibres that are objectionable and of such nature that it would be customarily discarded.

(vi) **Poorly Trimmed.**-A unit which had deep-knife gouges or a ragged appearance.

(vii) **Leaves.**-Coarse green leaves or parts thereof whether or not attached to the unit.

(viii) **Fragments.**-Portions of the florets 5 mm or less across the greatest dimension.

(ix) **Not Compact.**-A unit in which the florets are spreading, or the flower head has 'ricey' appearance or the flower head is very soft or musty.

(x) **Loose stem.**- Each piece of stem exceeding 2.5 cm in length detached from a cauliflower unit.

2.3.38.C FROZEN PEAS:

1.Frozen peas shall be prepared from fresh, clean, sound, whole, immature seeds of peas plant of the species *Pisumsativum* L which have been washed, sufficiently blanched to

ensure inactivation of enzymes and adequate stability of colour and flavour. It shall be stored at -18°C or below.

2. The product may contain sugars (Sucrose, invert sugar, dextrose, fructose, glucose syrup, dried glucose syrup), salt, spices and herbs, edible fats and oils, sauces, milk solids and any other ingredients suitable to the product whose standards are prescribed under Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011.

3. The product shall be of reasonably uniform green colour according to type, whole, clean, free from foreign matter and damage by insects or diseases. It shall be free from any foreign taste or smell and shall have a normal flavour, taking into consideration any ingredients added. It shall not contain any added colour.

4. The Alcohol-insoluble solid content (m/m) of the product shall not be more than 23 per cent. for the sample size of 500 gm of product tolerance limits of defects shall not exceed the following:

S.No.	Defects	Tolerance limits
1.	Blond Peas, m/m	Not more than 10 per cent.
2.	Blemished Peas, m/m	Not more than 8 per cent.
3.	Seriously Blemished Peas, m/m	Not more than 4 per cent.
4.	Pea Fragments, m/m	Not more than 15 per cent.
5.	Extraneous Vegetable Matter, m/m	Not more than 1 per cent.

Explanation:- for the purpose of this sub-regulation,-

(i) **Blond Peas.**-Peas which are yellow or white but which are edible (that is, not sour or rotted).

(ii) **Blemished Peas.**-Peas which are slightly stained or spotted.

(iii) **Seriously Blemished Peas.**-Peas which are hard, spotted, discoloured or otherwise blemished to an extent that the appearance or eating quality is seriously affected. These shall include worm-eaten peas.

(iv) **Peas Fragments.**-Peas which are separated into portions or individual cotyledons; crushed, partial or broken cotyledons; and loose skins, but does not include entire intact peas with skins detached.

(v) **Extraneous Vegetable Material.** - Any vine or leaf or pod material from the pea plant, or other vegetable material such as poppy heads or thistles.

2.3.38.D FROZEN SPINACH:

1. Frozen spinach shall be prepared from fresh, clean, sound edible parts of the spinach plant of the species *Spinacia oleracea* L.. Frozen spinach shall be sorted, washed sufficiently and drained to ensure adequate inactivation of enzymes and stability of colour and flavour. It shall be stored at -18°C or below. The product may contain salt, spices and herbs, sugars, edible fats and oils, sauces, milk solids and any other ingredients suitable to the product

whose standards are prescribed under Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011.

2. The product shall be of a reasonably uniform green colour, characteristic of the variety. It shall be free from any foreign flavours and odours other than those imparted by any added ingredients. It shall be clean, sound and free from sand, grit and other foreign material. It shall also be free from fibrous material and for the styles of whole leaf and cut leaf not materially disintegrated due to mechanical damage. The product in pureed style shall be free from any dark particles or flower buds which affect the overall appearance of the product. It shall not contain any added colour.

3. The product may be presented in one of the following styles and shall be labelled accordingly:-

(i) **Whole spinach:** the intact spinach plant with root removed.

(ii) **Leaf spinach:** substantially whole leaves most of which are separated from the root crown

(iii) **Cut leaf spinach:** parts of leaves of spinach cut into pieces.

(iv) **Chopped spinach:** parts of leaves of spinach cut into small pieces but not comminuted to a pulp or puree.

(v) **Pureed spinach:** spinach finely divided or finely chopped or having passed through a sieve.

(vi) **Others:** any other presentation of the product shall be permitted provided that it is sufficiently distinctive from other forms of presentation laid down in this standard and is adequately described on the label to avoid confusing or misleading the consumer.

4. The product shall not exceed the tolerance for visual defect as given in Table below. The maximum number of each defects shall not exceed the tolerance indicated in column(3) (4) and (5) of the table 1 and column (3) and(4) of table 2. The combined total of all categories shall not exceed the limits indicated in S.No.8 of Table 1 for whole leaf and cut leaf style and S.No 6 of Table 2 for chopped style. The standard sample size shall be 300 gm for Table 1 and 100 gm for Table 2 and 3.

TABLE 1

Whole Leaf and Cut leaf Style

S.No	Defects	Total allowable numbers of defects for eachCategory (Maximum)		
		Category 1 (Minor)	Category 2 (Major)	Category 3 (Serious)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1.	Loose leaves (Whole style only)(each leaf)			

2.	Discolouration- Minor and Major	20	10	4
3.	E.V.M- Minor and Major			
4.	Seed heads (each whole head)			
5.	Seed heads (each portion)			
6.	Crowns (exclusive of whole style)(each whole crown)			
7.	Root material (each piece)			
8.	Combined total Allowable number of defects(Maximum)	20		
9.	Mineral impurities, m/m	not more than 0.1 per cent.		
10.	Salt-free dry matter, m/m	not less than 5.5 per cent.		

Table 2
Chopped Style

Chopped Style			
S.No	Defects	Total allowable numbers of defects for eachCategory (Maximum)	
		Category 1 (Minor)	Category 2 (Major)
(1)	(2)	(3)	(4)
1.	Discolouration (each cm ²)- Minor and Major	20	10
2.	E.V.M (each 1 cm)- Minor and Major		
3.	Flower buds (each 50 pieces)		
4.	Crown material (each piece)		
5.	Root material (each piece)		
6.	Combined total Allowable number of defects (Maximum)	20	
7.	Mineral impurities, m/m	not more than 0.1 per cent.	
8.	Salt-free dry matter, m/m	not less than 5.5 per cent.	

Table 3
Pureed Style

S.No	Defects	Allowance
(1)	(2)	(3)
1.	Any dark particle or flower bud	Shall not affect the overall appearance of the product
2.	Mineral impurities, m/m	not more than 0.1 per cent.
3.	Salt-free dry matter, m/m	not less than 5.5 per cent.

Explanation:- for the purposes of this sub-regulation,-

(i) Loose leaves (Whole Style only).- Leaves which are detached from the crown.

(ii) Discoloration.-Discoloration of any kind on the leaves or stem portions and which materially detracts from the appearance of the product.

(a) Minor.-Discoloration which is light in colour.

(b) Major.-Discoloration which is dark in colour.

(iii) Extraneous Vegetable Matter.-Harmless vegetable material, such as grass, weeds and straw.

(a) Minor.-Extraneous vegetable matter which is green and tender.

(b) Major.-Extraneous vegetable matter which is other than green or is coarse.

(iv) Seed Heads (Flower Stems).-The flower bearing portion of the spinach plant, which is longer than 25 mm.

(v) Flower Buds.-The separate flower buds detached from the seed head.

(vi) Crown (Exclusive of Whole Style).-The solid area of the spinach plant between the root and the attached leaf clusters.

(vii) Root Material.-Any portion of the root, either loose or attached to leaves.”

ARUN SINGHAL, Chief Executive Officer
[ADVT.-III/4/Ext./141/2020]

- i. Note. - The principal regulations were published in the Gazette of India, Extraordinary, Part III, Section 4, vide notification number F. No. 2-15015/30/2010, dated the 1st August, 2011 and subsequently amended vide notification.
 - i. F.No. 4/15015/30/2011, dated 7th June, 2013;
 - ii. F.No. P. 15014/1/2011-PFA/FSSAI, dated 27th June, 2013;
 - iii. F. No. 5/15015/30/2012, dated 12th July, 2013;

- iv. F.No. P. 15025/262/2013-PA/FSSAI, dated 5th December, 2014;
- v. F.No. 1-83F/Sci. Pan- Noti/FSSAI-2012, dated 17th February, 2015;
- vi. F.No. 4/15015/30/2011, dated 4th August, 2015;
- vii. F.No. P.15025/264/13-PA/FSSAI, dated 4th November, 2015;
- viii. F.No. P. 15025/263/13-PA/FSSAI, dated 4th November, 2015;
- ix. F.No. P. 15025/261-PA/FSSAI, dated 13th November, 2015;
- x. F.No. P. 15025/208/2013-PA/FSSAI, Dated 13th November, 2015;
- xi. F.No. 7/15015/30/2012, dated 13th November, 2015;
- xii. F.No. 1-10(1)/Standards/SP(Fish and Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 11th January, 2016;
- xiii. No. 3-16/Specified Foods/Notification(Food Additives)/FSSAI-2014, dated 3rd May, 2016;
- xiv. F.No. 15-03/Enf/FSSAI/2014, Dated 14th June, 2016;
- xv. No. 3-14F/Notification (Nutraceuticals)/FSSAI-2013, dated 13th July, 2016;
- xvi. F.No. 1-12/Standards/SP (Sweets, Confectionery)/FSSAI-2015, dated 15th July, 2016;
- xvii. F.No. 1-120(1)/Standards/Irradiation/FSSAI-2015, dated 23rd August, 2016;
- xviii. F. No. 11/09/Reg/Harmoniztn/2014, dated 5th September, 2016;
- xix. F.No. Stds/CPLQ.CP/EM/FSSAI-2015, dated 14th September, 2016;
- xx. F.No. 11/12 Reg/Prop/FSSAI-2016, dated 10th October, 2016;
- xxi. F.No. 1-110(2)/SP (Biological Hazards)/FSSAI/2010, dated 10th October, 2016;
- xxii. F.No. Stds/SP (Water & Beverages)/Notif (2)/FSSAI-2016, dated 25th October, 2016;
- xxiii. F.No. 1-11(1)/Standards/SP (Water & Beverages)/FSSAI-2015, Dated 15th November, 2016;
- xxiv. F.No. P.15025/93/2011-PFA/FSSAI, Dated 2nd December, 2016;
- xxv. F.No. P. 15025/6/2004-PFS/FSSAI, dated 29th December, 2016;
- xxvi. F.No. Stds/O&F/Notification(1)/FSSAI-2016, dated 31st January, 2017;
- xxvii. F.No. 1-12/Standards/2012-FSSAI, dated 13th February, 2017;
- xxviii. F.No. 1-10(7)/Standards/SP (Fish & Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 13th February, 2017;
- xxix. F. No. Stds /SCSS&H/ Notification (02)/FSSAI-2016, dated 15th May, 2017;
- xxx. F. No. Stds/03/Notification (LS)/ FSSAI-2017, dated 19th June, 2017;
- xxxi. F.No. 1/Additives/Stds/14.2Notification/FSSAI/2016, dated 31st July, 2017;

- xxxii. F.No. Stds/F&VP/Notification(01)/FSSAI-2016, dated 2nd August, 2017;
- xxxiii. F.No. 1-94(1)/FSSAI/SP(Labelling)/2014, dated 11th September, 2017;
- xxxiv. F.No. Stds/M&MPIP(1)/SP/FSSAI-2015, dated 15th September, 2017;
- xxxv. No. Stds/SP (Water & Beverages)/Noti(1)/FSSAI-2016,dated 15th September,2017;
- xxxvi. F.No.1-10(8)/Standards/SP (Fish and Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 15th September,2017;
- xxxvii. File No. 2/Stds/CPL & CP/Notification/FSSAI-2016, dated 18th September, 2017;
- xxxviii. F. No. A-1 (1)/Standard/MMP/2012, dated 12th October, 2017;
- xxxix. F. No. Stds/O&F/Notification (3)/FSSAI-2016, dated 12th October, 2017;
- xl. F. No. 2/Stds/CPL & CP/Notification/FSSAI-2016(part), dated the 24th October, 2017;
- xli. F. No. A-1/Standards/Agmark/2012-FSSAI(pt.I), dated 17th November, 2017;
- xlii. F.No. 1/Additives/Stds/BIS Notification/FSSAI/2016, dated 17th November, 2017;
- xliii. F. No. Stds/O&F/Notification (5)/FSSAI-2016, dated 20th February , 2018;
- xliv. 44) F.No. Stds/01-SP(fortified & Enriched Foods)-Reg/FSSAI-2017, dated 13th March, 2018;
- xlv. F. No. 1/Infant Nutrition/Stds/Notification/FSSAI/2016, dated 13th March, 2018;
- xlvi. F. No.1-110(3)/SP (Biological Hazards)/FSSAI/2010, dated the 21st March, 2018;
- xlvii. 47) File No. Stds/SCSS&H/ Notification (03)/FSSAI-2016, dated the 10th April, 2018;
- xlviii. 48) No. Stds/CPL&CP/Notification/FSSAI-2016, dated 4th May, 2018;
- xlix. 49) F.No. Stds/SP(SCSSH)/Ice lollies notification/FSSAI-2018, Dated 20th July,2018;
- l. 50) F.No. Stds/SP(Water & Beverages)/Notif(3)/FSSAI-2016, Dated 20th July,2018;
- li. 51) Stds/CPL&CP/ Draft Notification/FSSAI-2017, Dated 31st July, 2018;
- lii. 52) File No.1/Additional Additives/Stds/Notification/FSSAI/2016, Dated 8th November, 2018and
- liii. 53) F.No. Stds/03/Notification (CFOI&YC)/FSSAI-2017, Dated 16th November, 2018.
- liv. 54) F. No. Stds/O&F/Notification (7)/FSSAI-2017, dated 19th November, 2018;
- lv. 55) F.No. Stds/M&MP/Notification (02)/FSSAI-2016, dated 19th November, 2018;
- lvi. 56) F. No. Stds/F&VP/Notifications (04)/FSSAI-2016, dated 19th November, 2018;
- lvii. 57) F. No. 1-116/Scientific Committee (Noti.)/2010-FSSAI, dated 26thNovember, 2018;
- lviii. 58) F. No. 02-01/Enf-1(1)/FSSAI-2012, dated 29th January, 2019;

- lix. 59) F.No. Stds/F&VP/Notification (07)/FSSAI-2018, dated 5th July, 2019;
- lx. 60) F.No.Stds/O&F/Notification(10)/FSSAI-2017, dated 5th July, 2019;
- lxi. 61) F.No. Stds/SP (Water & Beverages)/Notification(5) FSSAI-2018, dated 30th October, 2019 ;
- lxii. 62) F.No. M&MP/Misc. Stds/Notification (03)/FSSAI-2018, dated 28th November, 2019;
- lxiii. 63) F.No.1-110/SP (Biological Hazards)/Amendment-1/FSSAI/2018, dated 23rd June, 2020;
- lxiv. 64) F. No. Stds/CPL & CP/Notification/01/FSSAI-2018, dated 9th July, 2020; and
- lxv. 65) F. No. Stds/CPL & CP/Notification/01/FSSAI-2017, dated 9th July, 2020; and
- lxvi. 66) F.No. Stds/ M&MPIP (3)/SP/FSSAI-2018, dated 9th July, 2020.